PREMIER®

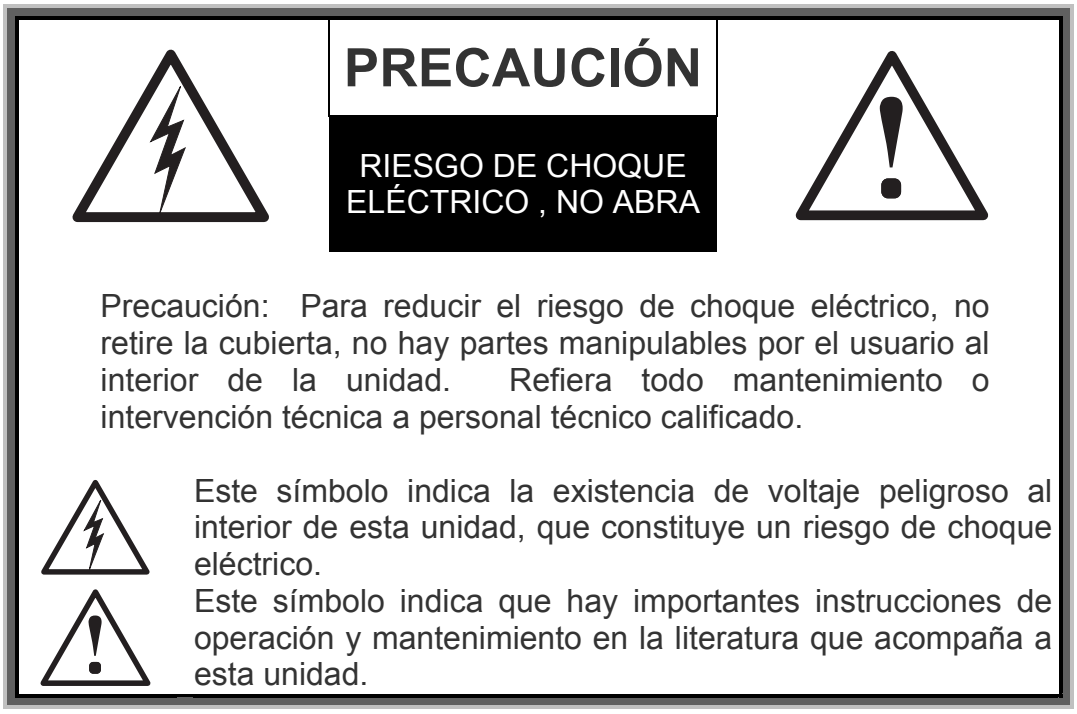
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MAQUINA PARA CAPUCCINO / ESPRESSO / CAFÉ
CM-4740

ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD 4
OPERACIÓN DE LA UNIDAD 4
PREPARAR CAFÉ ESPRESSO 5
PREPARAR CAPUCCINO 6
  CONCEJOS PARA LIMPIAR LA BOQUILLA DE VAPOR 7
PREPARAR CAFÉ 7
LIMPIEZA 7
  LIMPIEZA DE LA MAQUINA DE ESPRESSO 8
  LIMPIEZA DE LA MAQUINA DE CAFÉ 8
DESCALCIFICAR 8
  DESCALCIFICAR LA MAQUINA DE ESPRESSO 8
  DESCALCIFICAR LA MAQUINA DE CAFÉ 9
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 10
ESPECIFICACIONES 10
DIAGRAMA DE CIRCUITOS 11


PRECAUCIÓN
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.
Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

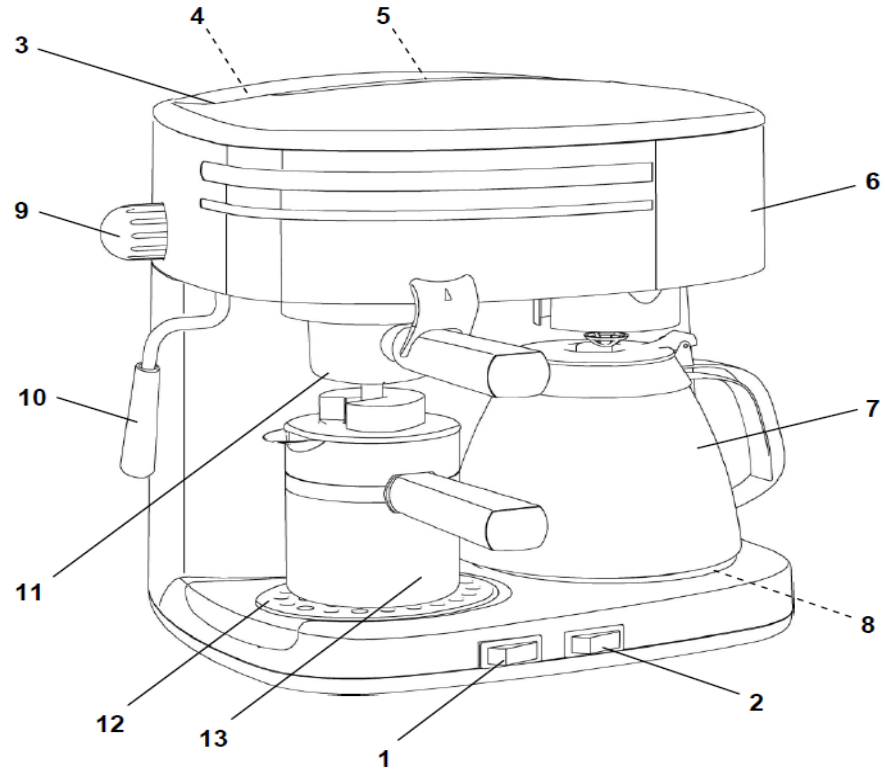
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

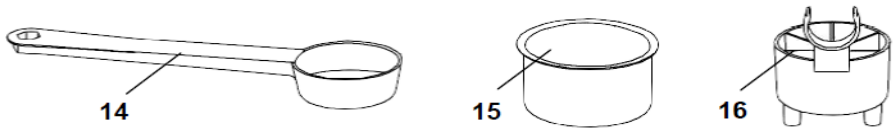
- Lea atentamente las siguientes instrucciones de seguridad
- Asegúrese que el voltaje del área corresponde al voltaje de la unidad antes de conectarla al tomacorriente.
- Use la unidad de acuerdo a las indicaciones dadas en este manual de usuario.
- Esta unidad no ha sido diseñada para ser usada por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia, a menos que estén siendo supervisadas por un adulto responsable de su seguridad.
- Nunca deje la unidad sin supervisión mientras este siendo usada. Mantenga la unidad alejada de los niños.
- La unidad fue diseñada para ser usada en un hogar y / o lugares similares, tales como:
    - Pequeñas áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo
    - Casas fincas
    - Hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
    - Entornos de habitaciones y desayunos
- Use solo los accesorios suministrados con la unidad.
- No sumerja la unidad en agua o en cualquier otro liquido. Así mismo, evite usar la unidad con las manos mojadas.
- No use esta unidad en exteriores.
- No coloque la unidad cerca de fuentes de calor tales como: estufas de gas, placas calefactoras u otros objetos que produzcan calor. De igual forma, nunca coloque la unidad sobre una superficie caliente.
- Coloque la unidad sobre de una superficie estable y nivelada durante su uso.
- Apague la unidad y desconéctela del tomacorriente antes de realizarle la limpieza y después de su uso.
- No mueva la unidad halándola de su cable de energía. No enrolle el cable de energía alrededor de la unidad ni lo doble.
- No permita que el cable de energía quede colgando sobre bordes afilados ni que entre en contacto con superficies calientes. Nunca desconecte la unidad halando del cable de energía, hágalo directamente halando su enchufe.
- Mantenga la unidad y sus accesorios limpios en todo momento.
- No llene la unidad con demasiada agua. Llene la jarra usando como referencia las marcas dadas en las jarras de la unidad.
- Nunca opere la unidad sin agua para evitar que se apague debido al sobrecalentamiento. Si el sistema de protección de sobrecalentamiento se ha activado, espere 10 minutos antes de encender de nuevo la unidad.
- Nunca vierta agua en un contenedor caliente, espere al menos 10 minutos antes de usar la unidad nuevamente.
- No llene la unidad con agua tibia o caliente. Use solo agua fría.
- El agua hirviendo o el vapor pueden causar serias heridas. Por lo tanto, tenga mucha precaución al manipular el agua hirviendo y el vapor en la unidad.
- No toque las partes calientes de la unidad durante su uso, especialmente el contenedor de presión, la boquilla de vapor, y el soporte del filtro.
- Cierre la cubierta del contenedor durante el proceso de hervido.
- No continúe usando la unidad si esta o cualquiera de sus accesorios se encuentra dañado. Contacte un agente para su revisión.

- No continúe usando la unidad si su cable de energía se encuentra dañado. Contacte un agente calificado para su reparación.
- Si hay fugas de agua en el interior de la unidad o en uno de los interruptores ON/OFF, apague la unidad y desconéctela de inmediato. Luego, contacte a un agente calificado para su reparación.
- No intente reparar la unidad usted mismo, cualquier arreglo o revisión de la unidad debe ser realizado por personal técnico calificado.

Atención – Presión!
Nunca abra el tapón de rosca del compartimiento de presión ni remueva el soporte del filtro mientras use la maquina espresso y mientras el contenedor esta bajo presión.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD





1. Interruptor ON/OFF (Maquina de Espresso)
2. Interruptor ON/OFF (Maquina de café)
3. Cubierta del contenedor
4. Contenedor de presión de espresso
5. Tanque de agua
6. Soporte del filtro
7. Jarra de café con cubierta
8. Placa de calefacción
9. Válvula de vapor
10. Boquilla de vapor
11. Soporte del filtro espresso
12. Bandeja de goteo con Rejilla
13. Jarra de espresso con cubierta
14. Cuchara medidora para café
15. Filtro de espresso
16. Adaptador de espresso para 2 tazas

OPERACIÓN DE LA UNIDAD

Antes de su primer uso

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la unidad tal y como se describe en la sección de Limpieza.
- Antes de su primer uso, sugerimos que realice una limpieza tanto de la jarra de espresso como de la jarra de café como se indica a continuación:

- Realice dos preparaciones solo con agua fría en ambos contenedores (No agregue café o espresso) antes de usar la unidad por primera vez.
- No coloque café en los filtros y use agua fría en lugar de leche.

Operación

1. Asegúrese que la unidad se encuentra sobre una superficie estable y nivelada. Familiarícese con la unidad antes de usarla.
2. Gire los interruptores (1 y 2) a la posición O.
3. Conecte la unidad a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra.
4. Coloque el filtro de espresso (15) en el soporte del filtro de espresso (11).
5. Coloque el soporte del filtro (11) en la unidad siguiendo la marca en la unidad. Mueva el soporte del filtro hacia arriba en la guía y gírelo hacia la derecha hasta que quede fijo. La marca en el soporte del filtro debe coincidir con la marca de BLOQUEO en la unidad.
6. Abra la válvula de vapor (9) girándola en el sentido de las agujas del reloj y luego ciérrela girándola en el sentido contrario en la medida que sea posible.
7. Coloque las jarras (7) y (13) en la unidad. Asegúrese que están ubicadas en la posición correcta para evitar derrames.
8. Puede usar el Adaptador de espresso para 2 tazas (16) en vez de la jarra de café (13) si desea preparar solo 2 tazas de café espresso. El adaptador puede ser fijado con la agarradera en la manija del soporte del filtro (11).
9. Abra la cubierta del contenedor (13) y remueva el tapón de rosca del contenedor de presión (4) girándolo en el sentido de las agujas del reloj. Después, atorníllelo sin apretar.
10. Gire el soporte del filtro (6) hacia la derecha. Después, hálelo hacia arriba y retírelo de la unidad para realizarle la limpieza. Colóquelo en la unidad de nuevo después de realizarle la limpieza.

Atención – Presión!
Nunca abra el tapón de rosca del compartimiento de presión ni remueva el soporte del filtro mientras use la maquina espresso y mientras el contenedor esta bajo presión.

Como determinar si la unidad esta aun bajo presión?

- Cambie los interruptores ON/OFF (1 y 2) a la posición O y desconecte el cable de energía.
- Espere aproximadamente 10 minutos y permita que la unidad se enfríe.
- Gire la válvula de presión (9) lentamente en la dirección de las agujas del reloj, hasta que el vapor se descargue. Si no hay vapor para descargar, puede abrir el contenedor de presión (4) sin ningún riesgo. De lo contrario, cierre la válvula y proceda de la siguiente manera:
  - Toma una jarra y llénela con agua fría.
  - Sostenga la boquilla de vapor (10) en la jarra y abra la válvula de vapor (9) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que no haya mas vapor.
  - Después de eso, puede remover el tapón de rosca y el soporte del filtro sin ningún riesgo.

PREPARAR CAFÉ ESPRESSO

1. Coloque el filtro de espresso (15) en el soporte del filtro de espresso (11).
2. Llene el filtro con espresso granulado. Use las marcas en el filtro como referencia.
3. Presione el café espresso suevamente en el filtro y retire los excesos de los bordes. No presione el café espresso muy fuerte ni llene el filtro excediendo las marcas para 2 y 4 tazas, de lo contrario el filtro podrá bloquearse y rebasarse.

4. Coloque el soporte del filtro en la unidad levantándolo en el cabezal de preparación desde abajo y luego gírelo a la derecha hasta la posición máxima. Use las marcas en el soporte del filtro y la unidad como referencia.
5. Abra la cubierta del contenedor (3) y retire el tapón de rosca del contenedor de presión (4) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
6. Llene la jarra de espresso (13) con agua fría usando las marcas externas como referencia:
   - 2 Tazas de espresso = 2 Marcas
   - 2 tazas de espresso + Vapor = Entre 2 y 4 Marcas
   - 4 Tazas de espresso = 4 Marcas
   - 4 tazas de espresso + Vapor = borde inferior de la cinta de acero.
7. Llene el agua en la abertura del contenedor de presión (4) y cierre el tapón de rosca girándolo en el sentido de las agujas del reloj tanto como le sea posible.
8. Coloque la jarra con la cubierta en el centro del soporte del filtro. Si desea servir el café espresso directamente en dos tazas, use el adaptador (16) suministrado.
9. Asegúrese que la válvula de vapor (9) esta cerrada para evitar que el vapor de fugue accidentalmente.
10. Ahora, cambie el interruptor ON/OFF (1) a la posición O. La luz indicadora se encenderá mostrando que la unidad esta en funcionamiento.
11. La unidad tardara 2 minutos hasta que el agua empiece a hervir. Tan pronto como la presión se acumule el hervido inicia y las gotas de espresso fresco salen del filtro.
12. Espere hasta que todo el espresso salga del filtro. Luego, apague la unidad.
13. Sirva el espresso inmediatamente, evitando que este se enfríe demasiado. Sirva con azúcar de ser necesario.
14. Espere hasta que la unidad se haya enfriado antes de remover el soporte del filtro (11). Nunca abra el tapón de rosca en el contenedor de presión (4) y no remueva el soporte del filtro (11) hasta que el proceso de preparación haya terminado completamente y la unidad este aun bajo presión.
15. Si no desea usar la unidad por un periodo de tiempo prolongado, o si desea limpiarla, desconéctela del tomacorriente.

PREPARAR CAPUCCINO

1. Vierta de 120 a 170ml de leche fría en una jarra apropiada. Recomendamos usar leche desnatada con un contenido de grasa de 2% o mayor para obtener una leche espumosa y densa.
2. Coloque la jarra con la leche debajo de la boquilla de vapor (10).
3. Siga los pasos 1 al 11 de la sección “Preparar Espresso”.
4. Tan pronto como el espresso salga del filtro, puede iniciar a espumar la leche. Coloque la boquilla de vapor (10) en la mitad de la jarra.
5. Sostenga la jarra debajo de la punta de la boquilla ligeramente y gire la válvula de vapor (9) en el sentido contrario a las agujas del reloj suavemente hasta que un fuerte chorro de vapor se escape. El extremo de la boquilla siempre debe ser ligeramente sumergido debajo de la superficie de la leche. Cuando la espuma de la leche se incremente sumerja mas la boquilla. Esta siempre debe estar ligeramente sumergida bajo la superficie de la leche. No sumerja la boquilla demasiado profunda en la leche ya que esta empezara a hervir.
6. Cuando termine de espumar la leche gire la válvula de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta que no salga mas vapor de la boquilla.
7. Luego, siga los puntos 12 al 15 de la sección “Preparar Espresso”.
8. Luego agregue la leche espumada al espresso. Un capuccino tradicional consiste en un tercio de espresso, leche caliente y leche espumada y adicionalmente un poco de chocolate.

CONCEJOS PARA LIMPIAR LA BOQUILLA DE VAPOR

- Sostenga un paño multicapa humedecido debajo de la parte inferior de la boquilla y gírela para producir un corro de vapor fuerte. Así, los residuos de la leche podrán ser removidos.
- Luego, limpie la goma. Por favor sea muy cuidadoso cuando realice este procedimiento ya que el tubo de vapor se encuentra muy caliente durante el proceso.

PREPARAR CAFÉ

1. Gire el soporte del filtro (6) de la unidad y coloque un filtro de café de 1x4 en la posición correcta en el compartimiento del filtro de la unidad. Primero doble los bordes del filtro de café en la superficie del filtro en la parte lateral e inferior de la costura, así podrá ser ajustado óptimamente al compartimiento del filtro.
2. Use la cuchara medidora para café (14) suministrada y agregue una cuchara al ras de café granulado por taza en el filtro. Esto es solo como referencia, usted puede agregar la cantidad de café deseada según su gusto.
3. Gire el soporte del filtro (6) de nuevo en la unidad hasta que encaje. Tenga mucha precaución y evite que el filtro de café se deslice. De lo contrario, el agua puede gotear entre el filtro y el compartimiento del filtro.
4. Llene la jarra de café (7) con agua fría usando como referencia las marcas exteriores. La marca MAX es equivalente a 10 tazas pequeñas, 8 Tazas = 8 Marcas, 6 Tazas = 6 Marcas.
5. Abra la cubierta del contenedor (3) y vierta el agua desde la jarra al tanque de agua (5). Asegúrese de no rebasar la marca MAX en la jarra y el tanque de agua, de lo contrario el agua puede rebasarse. Cierre la cubierta del contenedor.
6. Coloque la jarra en la placa de calefacción (8). Asegúrese que la jarra se encuentra en el centro de la placa de calefacción y que tiene puesta la cubierta. De lo contrario, el sistema de goteo no funcionara.
7. Luego, encienda la unidad girando el interruptor ON/OFF a la posición de encendido para iniciar la preparación.
8. Después de que el café ha sido preparado podrá disfrutar de una deliciosa taza de café fresco.
9. La placa calefactora de la unidad mantendrá el café caliente.
10. Apague la unidad y desconéctela del tomacorriente cuando termine la preparación del café y antes de limpiarla.

LIMPIEZA

Consejos de limpieza general:

1. Apague la unidad y desconéctela del tomacorriente antes de realizar la limpieza.
2. Permita que la unidad se enfríe completamente.
3. No sumerja la unidad en agua o en cualquier otro liquido.
4. No use detergentes abrasivos o benceno para limpiar la unidad.
5. No use esponjas abrasivas ni objetos duros para limpiar la superficie de la unidad.
6. Si no va a usar la unidad por un periodo de tiempo prolongado, lave el contenedor de presión de espresso y séquelo completamente.

Limpieza del cuerpo de la unidad:

- La bandeja de goteo (12) y la rejilla son removibles. Puede limpiar todas las partes removibles de la unidad con abundante agua tibia y jabón. El cuerpo de la unidad debe ser limpiado con un paño suave ligeramente humedecido con agua.

- Después de realizar la limpieza de las partes removibles y del cuerpo de la unidad, séquelos completamente.

LIMPIEZA DE LA MAQUINA DE ESPRESSO

Limpiar la maquina de espresso:

- Puede limpiar todas las partes removibles de la unidad con abundante agua tibia y jabón después de cada uso.
- Hay un cedazo en el montaje de la unidad en el cual el soporte del filtro (11) es bloqueado. Límpielo regularmente y retire los residuos de espresso con un paño humedecido.
- Limpie la boquilla después de cada uso, de lo contrario se puede obstruir. Los residuos de leche quemada son difíciles de remover después de algún tiempo.
- Retire la goma de protección de la boquilla de vapor (10) y limpie el tubo de vapor con un paño húmedo. Lave la goma con agua.
- Seque todas las partes e instale la goma de protección de nuevo. Asegúrese que todas las partes están bien colocadas y que no hay partes flojas.

Limpieza del tubo de vapor:

- Es necesario limpiar el interior del tubo de vapor regularmente para evitar que hayan obstrucciones.
- Para limpiar el interior del tubo de vapor, llene el contenedor de agua con suficiente agua para una taza de espresso (Como se describe en la sección “Preparar Espresso”) y opere la boquilla de vapor sin leche hasta que se detenga el vapor.
- Apague el vapor y frote la boquilla limpia con un paño humedecido inmediatamente después de realizar el procedimiento. Tenga cuidado cuando realice este procedimiento ya que la boquilla puede estar aun muy caliente.

LIMPIEZA DE LA MAQUINA DE CAFÉ

- Puede limpiar todas las partes removibles de la unidad con abundante agua tibia y jabón después de cada uso.
- El soporte del filtro (6) puede ser removido hacia arriba en la posición derecha.
- Seque todas las partes antes de usar la unidad de nuevo.
- No limpie el tanque de agua (5) con paños, tejidos u objetos similares, ya que los residuos pueden bloquear la unidad.

DESCALCIFICAR

DESCALCIFICAR LA MAQUINA DE ESPRESSO

1. Recomendamos descalcificar el contenedor de presión y la boquilla de vapor regularmente para obtener óptimos resultados durante un largo periodo de tiempo. Es necesario que descalcifique la unidad de 1 a 6 veces al año de acuerdo a la dureza del agua y la frecuencia de uso.
2. Primero, retire el cedazo de preparación del cabezal de preparación aflojando el tornillo y luego remueva las residuos.
3. Retire la goma de protección de la boquilla de vapor (10).
4. Mezcle 250ml de agua con un descalcificador estándar basado en cítricos. Siga las recomendación de mezcla y las instrucciones para descalcificar la unidad.
5. Vierta la mezcla en el contenedor de presión (4) y ciérrelo.
6. Realice el proceso de descalcificación sin el soporte del filtro (11) y sin la boquilla de vapor.
7. Abra la válvula de vapor completamente.

8. Coloque una jarra adecuada debajo del cabezal de preparación y el tubo de vapor.
9. Encienda la maquina de espresso.
10. Después de terminado el procedimiento, repita los pasos 4 al 10 después de que la unidad se ha enfriado.
11. Luego, repita el procedimiento mencionado anteriormente dos veces solo con agua limpia para remover todos los residuos de cal sueltos.
12. Instale el cedazo de preparación y la goma de protección sobre la boquilla cuando la unidad se haya enfriado completamente.
13. Asegúrese que todos los accesorios esta instalados correctamente y que puede usar la unidad sin ningún problema.

DESCALCIFICAR LA MAQUINA DE CAFÉ

1. Recomendamos descalcificar la maquina de café regularmente para obtener óptimos resultados durante un largo periodo de tiempo. Es necesario que descalcifique la unidad de 1 a 6 veces al año de acuerdo a la dureza del agua y la frecuencia de uso.
2. Mezcle 450ml de agua con un descalcificador estándar basado en cítricos. Siga las recomendación de mezcla y las instrucciones para descalcificar la unidad.
3. Vierta la mezcla en el tanque de agua (5) y opere la unidad como siempre lo hace, pero si agregar café.
4. Apague la unidad y espere hasta que esta se enfríe completamente.
5. Repita los pasos dados anteriormente 1 ó 2 veces mas.
6. Luego, repita el procedimiento mencionado anteriormente dos veces solo con agua limpia para remover todos los residuos de cal sueltos.

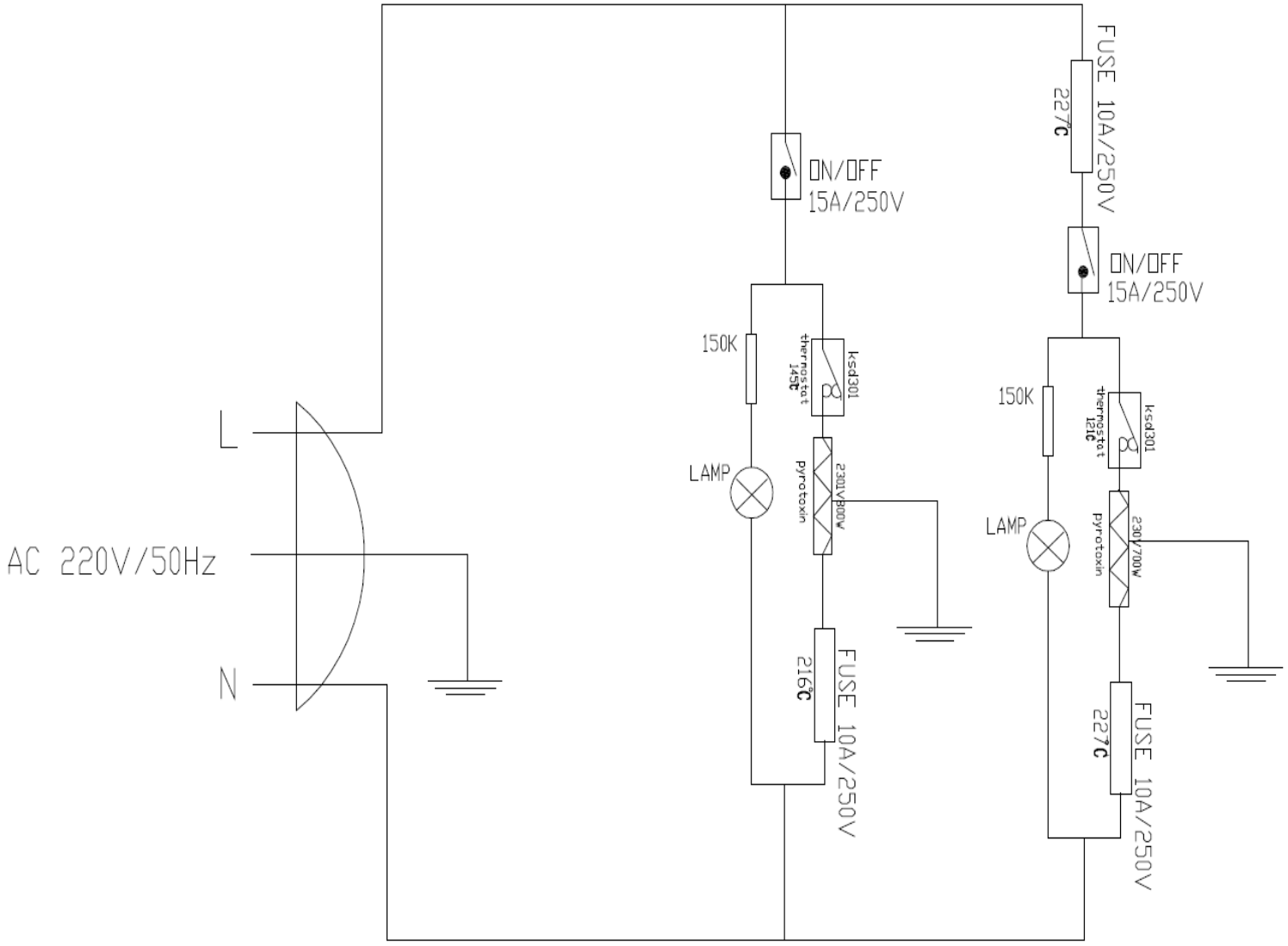
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
El espresso gotea del soporte del filtro	• El soporte del filtro no ha sido instalado correctamente. • El soporte del filtro no esta en la posición de BLOQUEO. • Hay residuos de café en la superficie del borde del soporte del filtro. • Hay residuos de café en el sellado del cabezal de preparación. • El sellado esta desgastado y necesita ser reemplazado.
No sale espresso del filtro	• No hay agua en el deposito • No hay café granulado en el deposito. • El filtro esta bloqueado. El café granulado en demasiado fino o fue presionado con mucha fuerza. • Hay un bloqueo debido a la calcificación.
Sale muy poco vapor o nada de vapor por la boquilla	• No hay agua o no hay suficiente agua en el contenedor de presión. • La boquilla esta bloqueada, remítase a la sección “Limpieza de la maquina de espresso”
La maquina de espresso o de café no calientan	• La unidad esta desconectada. Conéctela al tomacorriente. • La unidad esta apagada. Enciéndala. • Encendió el interruptor incorrecto. Revise, y encienda el correcto. • El fusible esta dañado. Reemplácelo por uno con las mismas características. • La protección de sobrecalentamiento se ha activado. Apague la unidad y espere 10 minutos. • El dispositivo de seguridad de temperatura alta se ha dañado. Diríjase a un centro de servicio calificado para su reparación. • El Calefactor esta dañado. Diríjase a un centro de servicio calificado para su reparación.
El cuerpo de la unidad se calienta demasiado	• Es normal que el cuerpo de la unidad se caliente después de haberla usado por ciclos consecutivos o si usa la maquina de café y de espresso al tiempo. Si usa la unidad varias veces consecutivas, le recomendamos que haga pausas de al menos 10 minutos entre preparaciones.

ESPECIFICACIONES

Voltaje nominal:	AC220V 50/60Hz
Potencia Nominal:	1500V
Potencia Nominal Espresso:	800V
Potencia Nominal Café:	700V
Consumo de potencia	
Unidad Apagada:	0V
Presión:	4-5 Bares
Clase de protección:	I

DIAGRAMA DE CIRCUITOS

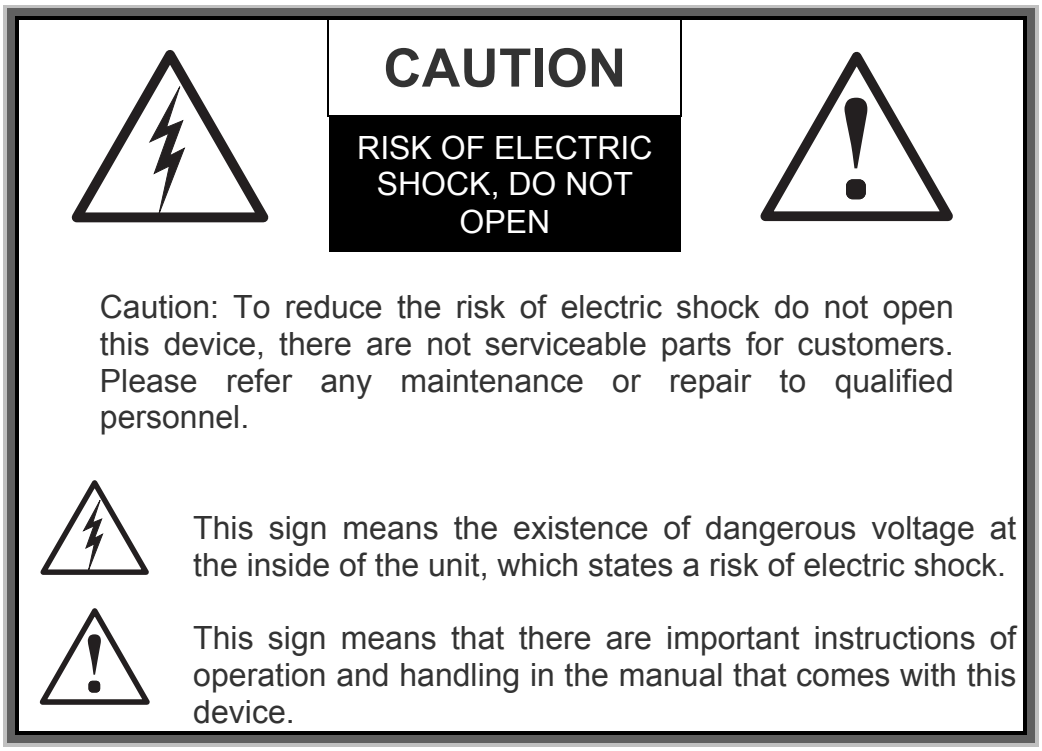


INSTRUCTION MANUAL

CAPPUCCINO / ESPRESSO / COFFEE MACHINE
CM-4740

DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.
If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***


CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN
Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.
This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.
This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

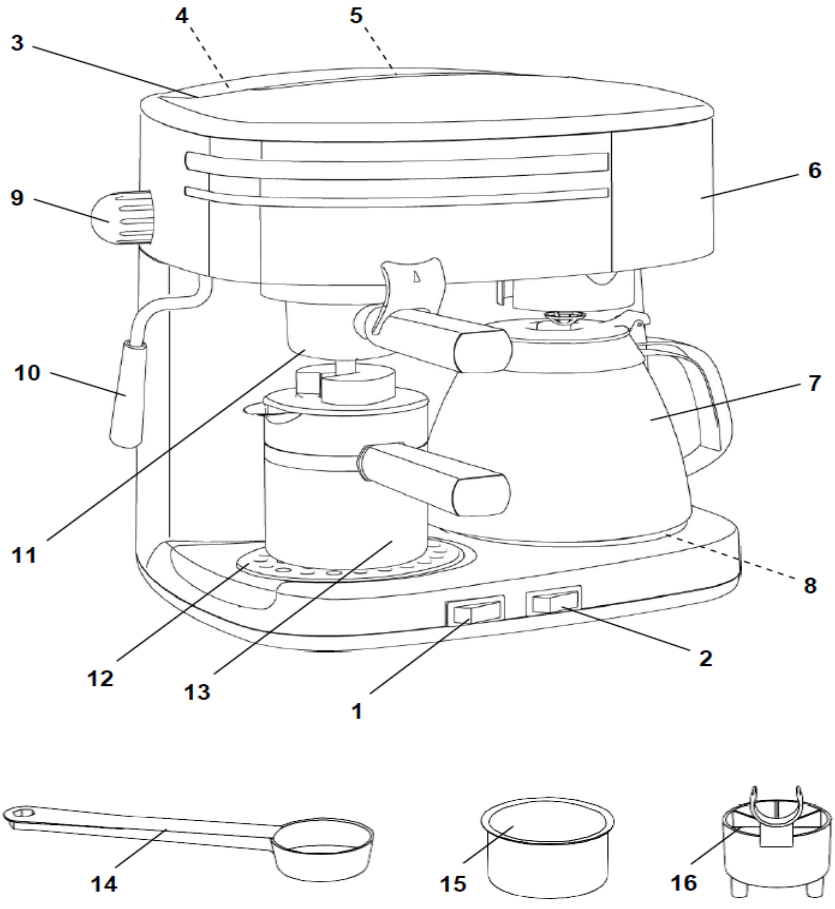
NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

Dear Customers

Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage.

Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.

Overview



Overview

1	On/Off Switch Espresso	9	Steam Check Valve
2	On/Off Switch Coffee	10	Steam Nozzle
3	Container Cover	11	Filter Holder Espresso
4	Pressure Container Espresso	12	Drip Pan with Grid
5	Water Tank Coffee	13	Espresso Carafe with Lid
6	Pivoted Filter Holder	14	Admeasurement for Coffee
7	Coffee Carafe with Lid	15	Espresso Filter
8	Warming Plate	16	Espresso Adapter for 2 Cups

Safety Notes

Please note the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury:

- Make sure the voltage corresponds to the type label on the machine.
- Please read the instruction manual carefully and do use the coffee bar only according to this manual.
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the machine, unless they are supervised and briefed for their safety by a qualified person.
- Never leave the machine unsupervised when in use. Keep out of reach of children or persons in need of supervision.
- The device is not intended for continuous professional operation. The device is intended to be used in closed rooms only and in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The use in any other way is not considered as intended use.
- Only use the provided accessories.
- Never immerse the machine in water or any other liquid and do not use the machine with wet hands.
- Do not use the machine outdoors or near gas flames, hot plates or other hot objects. Never place the machine on hot surfaces.
- Place the machine on a level surface during use. Do not position the machine in a sink or on inclined surfaces.
- Please switch OFF the machine and unplug from the power supply before cleaning or when not in use. Let the machine cool down before cleaning.
- Never move the machine by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the machine and do not bend it.
- Do not conduct the cord over sharp edges and corners or hot surfaces. Never pull the cord to unplug, but always grasp the power plug.
- Please keep this machine and the accessories clean at all times.
- Do not overfill the machine. The respective marks on the carafes (7, 13) act as measures for you. Always use the respective carafe to fill the machine, because the printed marks are adjusted to the respective containers.

Safety Notes

- Never operate the machine without water to avoid a switch-off because of overheating. If the overheating protection has been activated, please wait 10 minutes before you use the machine again.
- Never fill water into a container heated up. Wait for at least 10 minutes before you use the machine again.
- Do not fill the machine with warm or hot water. Use only cold water.
- Boiling water or steam can cause injuries. Please be very attentive when handling hot water and steam.
- Hot steam can leak out the machine. Never touch any hot parts during use, especially the pressure container (4), the steam nozzle (10) and the filter holder (11).
- Close the container cover (3) while brewing.
- Do not continue to use the carafes, the espresso filter or the espresso filter holder if they are damaged. In such case, please contact our customer service.
- Do not continue to use the machine if the machine or the line cord are damaged. Repair work must be done by a qualified service technician.
- If there is a water leakage inside the unit or in one of the ON/OFF switches, do not continue to use the unit. Contact our customer service.
- Never disassemble the machine or try to repair it yourself. No part can be changed or repaired by you.

⚠ Attention - Pressure

Never open the screw cap of the pressure container (4) or remove the filter holder (11), while using the espresso machine and while the container is under pressure.

Operation

Before first Use

- Remove all parts from the packaging and check the machine and the accessories for possible transport damages.
- Lift the container cover (3) and look for remaining packaging or accessories in the water tank (5). Remove them if necessary.
- Dispose of packaging material not required or store it on a place unapproachable for children. There is risk of suffocation!
- Clean all accessories and the carafes with dishwashing detergent and let them dry completely afterwards.

Operation

1. Make sure that the machine sits steadily on a solid, level surface and familiarize yourself with the machine before use:
2. Turn the switches (1) and (2) to position **0.** Plug the power plug in a grounded socket earthed according to regulations. You can store the overhanging cord in the cable compartment on the back.
3. Put the espresso filter (15) in the espresso filter holder (11).
4. Put the filter holder (11) in the machine by bringing the mark on the thumb protection congruently to the mark on the machine. Move the filter holder upwards into the guiding and pivot it to the right until it is fixed. The mark on the filter holder must be within the mark **LOCK** on the machine.
5. Open the steam check valve (9) counter clockwise and then close it clockwise as far as it will go.
6. Put the carafes (7) and (13) in the machine. Please take care for a correct position so that no overflowing could occur.
7. You can use the adapter (16) instead of the espresso carafe (13) for two cups. The adapter can be fixed with the clamp on the handle of the filter holder (11).
8. Open the container cover (3) and remove the screw cap of the pressure container (4) by turning it counter clockwise. Afterwards screw it on loosely.

9. Pivot the coffee filter holder (6) to the right. Afterwards you can pull it upwards and remove it from the machine for cleaning. Afterwards, put it in the machine again.
10. Please make two brewing operations for both containers without any coffee or espresso before you use the machine the first time. Please decoct both containers (4) and (5) with water two times to ensure that no production-related residues remain in them. Act as described in the following chapters, but do not put any coffee or espresso in the filters and use cold water instead of milk.

Attention - Pressure

Never open the screw cap of the pressure container (4) or remove the filter holder (11), while using the espresso machine and while the container is under pressure.

How to determine whether the machine is still under pressure:

1. Turn the switches (1) and (2) to position **0** and unplug the power plug.
2. Wait approx. 10 minutes and let the machine cool down.
3. Turn the steam check valve (9) slowly clockwise, until the steam discharges. If no steam discharges, you can open the pressure container (4) without any risks. Otherwise, close the valve and proceed as follows:
4. Take a jar and fill it with cold water.
5. Hold the steam nozzle (10) in the jar and open the steam check valve (9) counter clockwise, until no steam discharges any more.
6. After that, you can remove screw cap and filter holder without any risks.

Percolating Espresso

Percolating Espresso

1. Put the espresso filter (15) in the espresso filter holder (11).
2. Fill the filter with ground espresso. Please notice the marks in the filter for 2 and 4 cups.
3. Press the espresso slightly in the filter and remove unnecessary grounds from the edge. Do not press the espresso too hard and fill the filter not exceeding the marks for 2 or 4 cups. Otherwise the filter can be blocked and will over-flow.
4. Put the filter holder in the machine by lifting it in the brewing head from below and then pivoting it to the right until the maximum position. Notice the marks on the filter holder and the machine.
5. Open the container cover (3) and remove the screw cap of the pressure container (4) by turning it counter clockwise.
6. Fill the espresso carafe (13) with cold water up to the desired mark.

   2 cups of espresso = mark 2

   2 cups of espresso + steam = between mark 2 + 4

   4 cups of espresso = mark 4

   4 cups of espresso + steam = lower edge of steel tape

   Fill the container with a maximum of 270 ml of water.

   It is very important to fill the container only with the required amount of water.
7. Fill the water in the opening of the pressure container (4) and close the screw cap clockwise as far as it will go.
8. Position the carafe with lid in the centre of the filter holder. If you want to brew the espresso directly into two cups please use the provided adapter (16).
9. Make sure that the steam check valve (9) is shut so that no steam can leak accidentally.
10. Now start brewing with switch (1). The indicator light shows that the machine operates.
11. It will take about 2 minutes until the water starts to boil. As soon as enough pressure has build up the brewing starts and fresh espresso drops out of the filter.
12. Wait as long as no more espresso will drop out of the filter. After that, you can switch off the machine with the switch (1).

13. Serve the espresso immediately, so that it cannot cool down too much. Serve with sugar, if necessary.
14. Wait until the machine has cooled down before you remove the filter holder (11). Never open the screw cap on the pressure container (4) and never remove the filter holder (11) until the brewing is finished completely and the machine is still under pressure.
15. If you do not want to use the machine for a longer period of time or if you want to clean it, please unplug the Coffee Bar.

Percolating Cappuccino

Percolating Cappuccino

1. Fill 120 to 170 ml of fresh cold milk in an appropriate jar. We recommend you to use skimmed milk with a fat content of 2 % at most to get stiff and dense milk froth.
2. Position the jar with the milk under the steam nozzle (10).
3. Follow steps 1 to 11 from chapter "**Percolating Espresso**".
4. As soon as the espresso drops out of the filter you can start to froth up the milk. Put the steam nozzle (10) about half into the jar.
5. Hold the jar under the nozzle slightly tipped and turn the steam check valve (9) slowly counter clockwise until a heavy steam jet will escape. The end of the nozzle must always be slightly under the surface of the milk. Now the milk will froth up within seconds. Hold the jar deeper when the level of the froth increases so that the nozzle is always slightly under the surface of the milk. Do not put the nozzle to deep into the milk because otherwise the milk could start to boil.
6. When you have finished frothing the milk shut the steam check valve (9) clockwise until no steam escapes any more.
7. Now you can remove the jar with the frothed milk from the nozzle.
8. Now follow the steps 12 to 15 from the chapter "**Percolating Espresso**".
9. Now add the hot frothed milk to the espresso. A classical cappuccino consists per one third of espresso, hot milk and milk froth and additionally a whiff of cocoa. Cappuccino is served in a large preheated cup, which should contain approx. 120 to 200 ml.

Hints for cleaning of the nozzle:
Hold a multilayer moistened cloth under the bottom of the nozzle and produce a heavy short steam jet. So the milk residues in the tube can be removed. Afterwards wipe the rubber. Please be very careful when doing so because the steam tube is very hot during operation.

Percolating Coffee

Percolating Coffee

1. Pivot the filter holder (6) off the machine and position a coffee filter of size 1 x 4 in correct positional arrangement in the filter compartment. First fold the edges of the coffee filter flat on the surface of the filter at the sidewise and lower seam, so it can be adjusted optimally to the filter compartment.
2. Use the provided admeasurement for coffee (14) and put one levelled spoon of ground coffee per cup in the filter. Of course, you can adapt the amount to your personal gusto.
3. Pivot the filter holder (6) back in the machine until it snaps in audible. Please take care that the coffee filter doesn't slip. Otherwise water may leak between filter and filter compartment.
4. Fill the coffee carafe (7) with cold water up to the respective mark. The MAX mark fits for 10 small cups. 8 cups = mark 8, 6 cups = mark 6 etc.
5. Open the container cover (3) and fill water from the carafe into the water tank (5). By all means observe the MAX mark on carafe and water tank, otherwise water could overflow. Afterwards close the container cover.
6. Position the carafe on the warming plate (8). Please make sure that the carafe is in the centre of the warming plate on the indentation and the lid is on the carafe, so that the drop protection on the filter holder will be able to work.
7. Now turn the machine on with the switch (2) to start brewing. The indicator light shows you that the machine is in operation.
8. After brewing and dripping has stopped you can enjoy your fresh coffee.
9. As long as the machine is turned on and the indicator light flashes, the coffee on the warming plate (8) will be kept on drinking temperature.
10. Turn the machine off and unplug it if you do not want to use the machine for a longer period of time or if you want to clean it.

General Cleaning Hints

General Cleaning Hints

- Turn the Coffee Bar off and unplug it before cleaning.
- Let the machine cool down completely.
- Never dip the machine into water or other liquids!
- Never use any aggressive detergents or benzene for cleaning.
- Never use any metallic or sharp objects for cleaning to protect the plastic surfaces.
- If you do not want to use the machine for a longer period of time, clean the espresso pressure container and dry it thoroughly.

Cleaning the Body

- Drip pan (12) and grille are removable. You can clean every removable part with normal dishwashing detergent. Clean the body of the Coffee Bar only with a cloth slightly moistened.
- Afterwards dry the machine thoroughly.
- The body must be completely dry before using the coffee bar again.

Cleaning the Espresso machine

Cleaning the Espresso Machine

- Loose and removable parts can be cleaned in normal dishwashing detergent. Dry all parts thoroughly before you use them again.
- There is a brewing sieve in the mounting of the machine in which the filter holder (11) is locked. Clean it regularly and remove the espresso residues with a moistened cloth. You only have to remove the brewing sieve for that.
- Clean the nozzle after every use, otherwise it could be blocked. Burnt milk residues are difficult to remove afterwards.
- Remove the protection rubber of the steam nozzle (10) and clean the steam tube with a damp cloth. Clean the rubber in water.
- Dry all parts and install the protection rubber again in reverse order. Make sure that all parts are tight and no part is loose.

Cleaning the Steam Pipe

It is necessary to clean the inside of the steam pipe in regular intervals to ensure that it does not get clogged.
To clean the inside of the steam pipe, fill the water container with enough water for one cup of espresso (as described in the chapter “Percolating Espresso”) and operate the steam nozzle without milk until it stops steaming. Switch off the steam and rub the nozzle clean with a damp cloth immediately after this procedure.
Take care when doing this as it may still be very hot!

Decalcifying the Espresso machine

Decalcifying the Espresso Machine

1. We recommend you to decalcify pressure container and steam nozzle regularly to obtain optimal results over a long period of time. You should decalcify the machine 1 - 6 times a year according to the level of water hardness and the frequency of use.
2. First remove the brewing sieve from the brewing head by loosening the screw and then remove all pollutions.
3. Remove the protection rubber from the steam nozzle (10).
4. Mix 250 ml of water with a citric-based standard decalcifier. Notice the recommended mixing ratio and the instructions of the decalcifier.
5. Fill the mixture into the pressure container (4) and close it.
6. You must perform the decalcification without filter holder (11) and without nozzle.
7. Turn on the steam check valve (9) completely.
8. Put an appropriate jar under the brewing head and steam tube.
9. Afterwards turn on the espresso machine.
10. After this procedure turn the machine off again and repeat the steps 4 to 10 after cooling down.
11. Afterwards repeat the procedure with clear water two times to flush away all loosened lime scale residues.
12. Install the brewing sieve and push the protection rubber over the nozzle when the machine has cooled down completely.
13. Make sure that all parts are fixed tightly. Then you can use the machine as usual.

Cleaning and Decalcifying the Coffee machine

Cleaning the Coffee Machine

- Loose and removable parts can be cleaned in normal dishwashing detergent.
- The pivoting filter holder (6) can be removed upwards in the very right position.
- Dry all parts thoroughly before you use them again.
- Do not clean the water tank (5) with cloths, tissues or similar objects, because residues can block the machine.

Decalcifying the Coffee Machine

1. We recommend you to decalcify the coffee machine regularly to obtain optimal results over a long period of time. You should decalcify the machine 1 - 6 times a year according to the level of water hardness and the frequency of use.
2. Mix 450 ml of water with a citric-based standard decalcifier. Notice the recommended mixing ratio and the instructions of the decalcifier.
3. Fill the mixture in the water tank (5) and operate the machine as usual, but without any coffee.
4. Turn the machine off and wait until it has cooled down.
5. Repeat the decalcifying 1 - 2 times.
6. Afterwards repeat the procedure with clear water two times to flush away all loosened lime scale residues.

Troubleshooting

Espresso leaks from the filter holder

- Filter holder is not fitted correctly.
- Filter holder is not in **LOCK** position.
- Coffee residue on the upper edge of the filter holder.
- Coffee residue on the sealing on the brewing head.
- The sealing is brittle and needs to be changed.

No espresso leaves the filter

- No water filled in.
- No ground coffee filled in.
- Filter blocked. Ground coffee is too fine or pressed too hard.
- Blocking because of calcification.

No steam or less steam leaves the steam nozzle

- No water or not enough water in the pressure container
- Nozzle blocked, see chapter "**Cleaning the Espresso machine**"

Espresso or coffee machine doesn't heat up

- The machine is unplugged / plug in.
- Switch is turned off / turn on.
- Wrong switch is turned on / turn on correct switch.
- Pre-fusing of socket is damaged / turn on or replace fuse.
- Thermostat has been activated / turn the machine off and wait 10 minutes.
- Over-temperature safety device is damaged / repair by qualified technician.
- Heater damaged / repair by qualified technician.

Body warms up excessively

- It is normal that the body warms up after several consecutive brewing cycles or if you use espresso and coffee machine at the same time. If you use the machine several times consecutively, it is recommended to make breaks of at least 10 minutes between the brewing so that the machine can cool down.

Technical Data

NOMINAL VOLTAGE :	AC220V 50/60Hz
NOMINAL POWER:	1500W
ESPRESSO NOM. POWER:	800W
COFFEE NOM. POWER:	700W
POWER CONSUMPTION IN OFF-STATE (NO STANDBY MODE)	0 W
PRESSURE :	4 - 5 Bar
PROTECTION CLASS :	I

Circuit diagram